



SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2018

VITICULTURA

Vinhedo: El Olivar, localizado nos arredores da localidade de Peralillo, Vale de Colchagua. A plantação possui uma idade média de 19 anos.

Solo: Piemonte de origem geológica, com declives entre 5 e 8%. O solo apresenta porosidade e drenagem muito boas, com um primeiro horizonte muito bem estruturado de argila com cascalho, sobre um segundo horizonte que apresenta alterita fragmentada com abundante desenvolvimento radicular fino.

Clima: A temporada 2017 - 2018 iniciou com uma primavera fria e chuvosa, o que permitiu atrasar as primeiras irrigações até novembro. As temperaturas frescas até meados de novembro atrasaram o processo de brotação e floração em algumas semanas. A brotação ocorreu de forma bastante uniforme, o que ajudou nos estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, o que trouxe consigo uma maturação mais lenta e tardia das uvas. As uvas tintas, por sua vez, tiveram temperaturas moderadas, sem os extremos da temporada anterior, ocorrendo em janeiro uma média de temperaturas máximas de 28 °C. Graças às boas temperaturas registradas durante março e abril foi possível alcançar uma boa maturação da casca e sementes, com nível de açúcar normal e acidez natural mais alta, sendo colhidas em torno de 7 a 10 dias mais tarde que o normal. Os vinhos obtidos são muito frescos, frutados, de boa cor e acidez natural.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Malbec 85% e 15% de um "Secreto".

Colheita: As uvas foram colhidas entre a primeira e a segunda semana de abril de 2018.

Técnicas de vinificação: A uva foi desengaçada em direção a um tanque de aço inoxidável. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (8 °C) durante 3 dias, a fim de alcançar uma maior extração de cor e aromas. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras nativas a temperaturas entre 26 °C e 28 °C. Durante a fermentação foram realizadas 4 remontagens diárias de curta duração para extrair apenas os taninos mais elegantes e obter desta maneira um vinho mais frutado e amigável. Posteriormente, parte da mescla passou por uma fermentação malolática natural em barris de carvalho.

Carvalho: 41% do vinho esteve por 8 meses em barris de carvalho francês. O 59% restante foi mantido em tanques de aço inoxidável e concreto com o objetivo de entregar frutabilidade e frescor à mescla final.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 14 %vol.

pH: 3.82

Acidez Total: 4.94 g/L

Açúcar Residual: 2.08 g/L

Acidez Volátil: 0.44 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor vermelha com matiz violáceo. É um vinho de nariz intenso, expressivo, fresco e frutado, com destaque para aromas a berries como amora, mirtilo e morango, somado a uma suave nota floral. Em boca é um vinho com predominância de fruta, de boa estrutura, taninos redondos e de ótimo volume. Apresenta um final elegante, equilibrado e mineral.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.